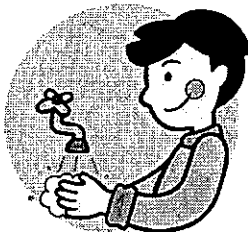
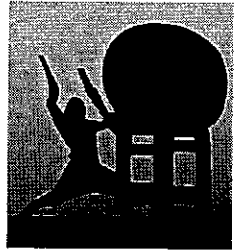
区連会 資料 1－6

お祭りでの食中毒を防ぎましょう！

加熱したものを提供しましょう

肉には腸管出血性大腸菌（O157 など）やカンピロバクター、魚介類には腸炎ビブリオという食中毒菌が付着している可能性があります。

セレウスやウェルシュといった土壌菌も屋外には多く存在しています。加熱工程がない生ものをお祭りで提供するのは、やめましょう。

焼鳥は焼く前にボイルするなどしておくと早く調理できます。

調理を手伝う人は、体調を整え、手を清潔に

体調が悪い方、手に傷のある方（手の傷の場合は確実に手袋をしてもらえれば可）は思い切ってお手伝いを辞退しましょう。健康な方も、調理前や適宜手洗いで手を清潔にしてください。

原材料や調理済み品は衛生的に保管しましょう

食中毒菌の中には、十分に加熱しても死滅しなかったり、毒素が残るものがあります。
冷蔵品の原材料は冷蔵庫やクーラーボックスで適切に保管しましょう。
また、作り置きはせず、当日に調理しましょう。

お祭り等による食中毒事例

七夕まつりの露店で食中毒事件（平成２２年７月）

露店のやきそばを食べた５人がセレウス菌による食中毒となりました。原材料の保存状態に問題があったと考えられています。

夏のフェスティバルでの食中毒事件（平成２３年７月）

フェスティバル会場でおにぎりを食べた４４人が食中毒となりました。原因は黄色ブドウ球菌によるもので、能力を超えた製造、不適切な温度での長時間保管に問題があったと考えられています。

＊お祭り等で食品を提供する場合は、旭区生活衛生課に食品提供計画届を提出してください。
＊旭区生活衛生課では、ご要望により食中毒予防のための出前講習会を開催しています。

横浜市旭区生活衛生課　食品衛生係
TEL：０４５－９５４－６１６６　FAX：０４５－９５２－１５０４

カンピロバクターとは？

カンピロバクターは、下痢・腹痛・発熱等の症状を示します。稀に、敗血病や髄膜炎等の症状を起こすこともあります。

症状が出るのに2～7日と長いのが特徴。

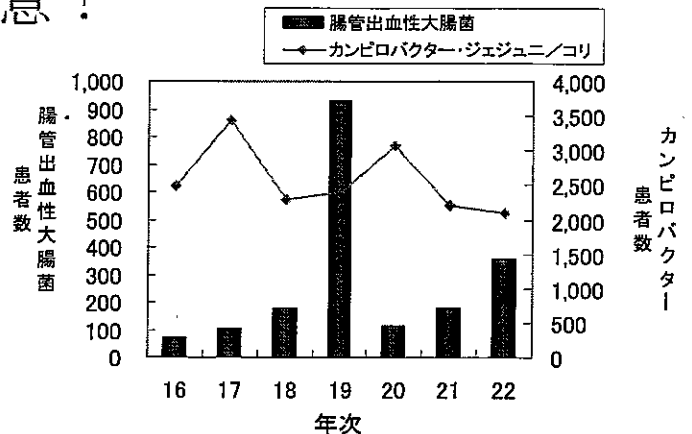
腸管出血性大腸菌とは？

腸管出血性大腸菌は、腹痛・下痢・発熱などを伴うことが多く、重症化すると血便や溶血性尿毒症症候群（HUS）等の症状を示します。

カンピロバクター食中毒に注意！

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌の事例としては、食肉の生食や加熱不足によって発生する事例が多くなっています。

カンピロバクター食中毒は、依然として年間300～600件の頻度で発生しています。

腸管出血性大腸菌についても、年間10～25件の頻度で発生しています。

カンピロバクターの鶏肉からの検出状況は？

横浜市では、毎年、市内を流通する鶏肉の細菌検査を実施しています。

その結果、毎年カンピロバクターはかなりの高率（3～5割）で検出されており、食肉処理の段階で汚染されると考えられています。

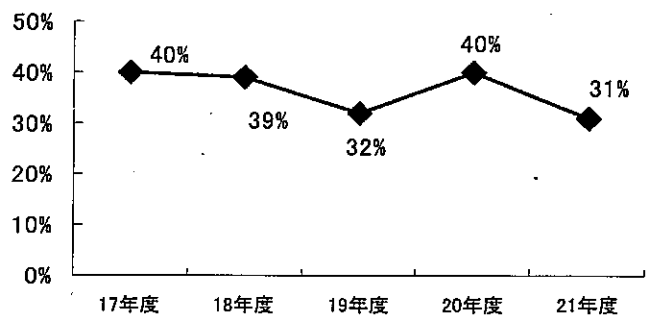



図2 鶏肉からのカンピロバクター検出状況

腸炎ビブリオとは？

夏期を中心に、近海産の魚介類についています。症状としては、激しい腹痛、下痢、発熱、吐き気です。

セレウス菌とは？

土の中にいる菌で、野菜類についています。熱に強く原材料の適切な保管、調理後の食べるまでの時間が重要です。症状は嘔吐、下痢、腹痛です。

ノロウィルスとは？

カキなどの二枚貝が原因であるが、感染者が調理に従事することにより、二次感染を起こすことが多い。症状としては、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛です。

黄色ブドウ球菌とは？

傷口や毛髪などにいて、食品中で増殖すると毒素を作ります。この毒素は、火を通しても壊れません。症状はすぐに現れ、激しい嘔吐、下痢です。

食品提供計画届

平成　　年　　月　　日

旭福祉保健センター生活衛生課長

（届出書）主催団体等名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

団体等代表者

住　所＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

氏　名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

電　話＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

次のとおり食品の提供を行います。なお、食中毒など事故防止のため、別紙の「臨時的特設会場による食品提供取扱説明書」の内容を遵守し、十分な対策を行ったうえで適切に実施します。

催しの種類	・自治会主催の祭り　・学園祭、学校祭　・食品の試飲・試食のイベント ・その他（　　　　　　　　　　　　）
催しの名称	
実施場所	所在地： 名称： 施設連絡先：
実施年月日	開催月日：　平成　　年　　月　　日　（　　） 開催時間：　午前　・　午後　　　　時　　～　　時 雨天の場合：決行　・　延期　（平成　　年　　月　　日）

添付書類

1．　会場平面図（全体が分かるもの。特設施設及び水道、トイレ位置明記）
2．　特設施設（調理場所）内部の設備詳細（作業台、コンロ、手洗い、ゴミ箱、食品保管箱等）
3．　提供食品一覧表

営利を目的とする事業として、特設施設を設け食品の提供を行う場合には、営業許可の取得もしくは報告の届出が必要となります。詳しくは、保健所窓口にご相談下さい。

特設会場を設けて食品の提供を行う方へ

催し等の一環として特設会場を設け、不特定多数の方へ食品を提供する場合には、保健所に「営業許可の申請」「営業報告の届出」「食品提供計画の届出」のいずれかを行う必要があります。

いずれの場合も、一般の常設施設と違い衛生確保の困難な場合が多いため、食中毒など事故防止のため、危害度の低い食品のみを取扱うなど十分な対策が必要です。別紙の「臨時的特設会場による食品提供取扱説明書」をしっかり確認して適切に実施してください。

◇営業許可申請が必要な場合

- 営利を目的として調理加工を行い、食品を提供する場合には、期間の長短に関わらず、営業許可の取得が必要です。また、乳類・食肉・魚介類については包装品を販売する場合でも許可取得が必要です。
- 許可の取得には、食品衛生法に基づく営業の施設基準に関する条例に規定された設備条件を満たさなくてはなりません。施設図面を持参し事前相談を受けてください。
  例）屋外ではプレハブ小屋等外部と区画された施設が必要で、布製テントでは許可を取得できません。また、施設内には上下水道を備えた手洗い、シンク等設備が必要です。

提出書類
* 営業許可申請書
* 施設大要（図面）
* 手数料（13,500円～）

◇営業報告届出が必要な場合

- 営利を目的とする事業で、加熱や盛付などを特設会場で行わず、調理加工済の包装食品等の販売を行う場合には、営業報告の届出が必要です。施設基準は営業許可の施設基準に準じます。
- 食品を販売する際には法で定められた表示が行われているかどうか確認し、販売まで食品の表示に記載された保存方法を遵守してください。

提出書類
* 営業報告届出書
* 施設大要（図面）

◇食品提供計画の届出が必要な場合

- 自治会主催のお祭り等縁日祭礼、学園祭、食品の試飲・試食のイベント（客寄せを目的とする場合は許可の取得が必要）での食品の提供は、食品提供計画の届出が必要です。
- 施設については屋外の場合、防塵防雨及び直射日光をさえぎる障壁で区画したテントを基本としますが給排水や保存設備については衛生上支障がないように用意が必要です。
- 取扱ができる食品に制限があります。（清涼飲料水、酒精飲料、焼きそば、焼き鳥、焼きとうもろこし、わたあめ、カキ氷など一般的に縁日祭礼で提供されている食品が提供可能）

提出書類
* 食品提供計画届出書
* 会場平面図
* 取扱食品一覧表

平成24年5月　旭福祉保健センター生活衛生課